

16.002 Halušky

100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, l, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	6,00	6,00	8,00	8,00	9,00	9,00	11,00	11,00
vajcia	7	0,35	9	0,45	11	0,55	14	0,70
olej	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40	0,55	0,55
soľ	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,25	0,25
hmotnosť porcie v g	120		160		180		220	

Receptúra

Výrobný postup

Múku preosejeme, pridáme soľ, vajcia a tolko vody, aby vzniklo cesto redšej konzistencie. Cesto pretláčame cez sito do osolenej a vriacej vody. Uvarené halušky scedíme, prepláchneme vodou a polejeme olejom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	Vitamíny				
										A	B ₁	B ₂	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1010	242	6,01	3,4	1,5	45,2	1,4	12,0	0,6	0,009	0,0	0,0	0,0	0,4
B	1351	324	7,99	4,7	2,1	60,3	1,9	17,1	0,8	0,012	0,1	0,0	0,0	0,6
C	1525	366	9,05	5,4	2,5	67,8	2,2	19,0	0,9	0,014	0,1	0,1	0,0	0,7
D	1888	453	11,09	7,3	3,4	82,9	2,6	23,5	1,1	0,018	0,1	0,1	0,0	0,8